PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de septiembre de 2021

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2695629**
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes septiembre del año 2021

Referencia: No. CO1.PCCNTR.2695629 del año 2021

ORLANDO RODRIGUEZ LOPÈZ identificada con la cédula de ciudadanía **No. 17.633.887** de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **QUINCE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA MIL PESOS ($15'840.000) M/TCE**. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (4) pagos iguales por los mesesde agosto a noviembre de 2021, por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS ($3'300.000) M/TCE** cada uno, b) y un último pago en el mes de diciembre de 2021 por valor de **UN MILLON NOVESCIENTOSOCHENTAL MIL PESOS ($1'980.000) M/TCE.**

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER en el área de Gastronomía

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	No he sido asignado por la dinamizadora del programa para participar en la planeación de los procesos formativos ya que aún no se programa realizar los talleres de planeación 2021.	No se genera evidencia para el mes de septiembre.

2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Realicé alistamiento de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** levantamiento de actas, en los municipios de Belén, Curillo y Solano matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487 respectivamente, en las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matrícula de aprendices y levantamiento de actas.	Formatos de planeación pedagógica de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de Julio.
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2021 3.2 Registro de asistencias de **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Evalué los resultados de aprendizaje de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	4.1 Reportes de juicios evaluativos de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al	Envié en el mes de Julio a través de correo electrónico al apoyo administrativo de Sofía plus los archivos planos con los datos de las personas interesadas en la matricula en la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	No se genera evidencia para el mes de septiembre

	supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.		
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	No se desarrolló en el mes objeto de cobro. Se tiene programado realizar en el mes de octubre.	No se genera evidencia para el mes de septiembre
7	Entregar al Dinamizador Rural de Centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo Sofia Plus, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro, aún no se tiene la información para la creación de las UP. Se tiene programado realizar en el mes de octubre.	No se genera evidencia para el mes de septiembre.
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Se realizó la inscripción en el sistema de información de la APE del SENA, de los aprendices de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.	8.1 pantallazo de la inscripción en la plataforma de APE de **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y reporté a la supervisora contractual la movilización al proceso de formación GASTRONOMIA TIPICA RURAL. Correspondiente al municipio de Solano matriculada con ficha 2386487.	9.1 Formato de orden de viaje No 25221 para desplazamiento a orientar formación según ficha 2386487. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y en el drive de coordinación académica

10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro ya que aún el centro no me ha requerido para elaborar proceso de diseño y desarrollo curricular.	No se genera evidencia para mes de septiembre
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c)Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realicé en el mes de Julio el procedimiento de matrícula a 98 aprendices en total distribuidos de la siguiente forma: 32 aprendices matriculados en la ficha 2386485 del municipio de Belén de los Andaquies, 35 aprendices matriculados en la ficha 2386486 en el municipio de Curillo y 31 aprendices matriculados en la ficha 2386487 en el municipio de Solano matriculados en la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural.** Se crearon las tres rutas de aprendizaje en la cual se asociaron los 98 aprendices.	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de julio y agosto.
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro. Se tiene programado para el mes de octubre.	No se genera evidencia para el mes de septiembre
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro por que no he sido designado por la dinamizadora del programa SER	No se genera evidencia para el mes de septiembre

14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	Esta actividad no se desarrolla en el mes objeto de cobro.	14.1 Registro fotográfico durante el proceso de elaboración de alimentos a base de proteína roja y arroces compuestos
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro, pero se tiene programado ejecutar a medida que se avance trabajo en campo con el instructor del área de emprendimiento.	No se genera evidencia para el mes de septiembre
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro porque aún no se programan jornadas de actualización y transferencia tecnológica.	No se genera evidencia parael mes de septiembre
17	Apoyar la identificación y sistematización de los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro, pero se programa realizar identificación y sistematización de los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales una vez se vaya avanzando en la ejecución de la formación	No se genera evidencia para el mes de septiembre
18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro ya que la creación de unidades productivas rurales se realizará una vez se haga entrega de materiales de formación. Se tiene programado realizar en el mes de octubre.	No se genera evidencia para el mes de septiembre

19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: - Evidencia inducción aprendices Guía de aprendizaje - Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: Herramienta modelo de negocio CANVAS Estructura organizacional unidad productiva Estructura de costos modelo de negocio Análisis financiero modelo de negocio Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo: Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios) Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE) - El modelo CANVAS adaptado de negocios para AuResolucion Ttoconsumo	Esta actividad se ejecutó parcialmente en el mes de Julio mediante el Acta N° 1 de concertación de horario e inducción, Acta N° 2 de Selección de unidad productiva. Realicé las guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. Las demás evidencias de desarrollarán a medida que se avance la formación.	19.1 Guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
20	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	No he sido asignado por la dinamizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural.	No se genera evidencia para el mes de septiembre
21	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	No he sido asignado por la dinamizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural.	No se genera evidencia para el mes de septiembre

22	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Esta actividad no se desarrolló en el mes objeto de cobro ya que aún no se crean las Unidades productivas. Se tiene programado realizar en el mes de noviembre.	No se genera evidencia para el mes de septiembre
23	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con laboresagrícolas.	Se realizó la afiliación del instructor Orlando Rodríguez el mes de junio del 2021. **Esta obligación se cumplió al 100%**	Certificado de afiliación ARL positiva que reposa en la base de datos de contratación y en el portafolio del instructory el DRIVE de la coordinación académica.
24	Gestionar la certificación en las normas de competencia “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, nose cuente con ellas dentro del 1er semestre 2021.	No se requiere realizar la certificación en la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" ya que la realice el día 25 de diciembre de 2020	**Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
25	Cumplir y verificar el cumplimiento de los procesos y procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA), diligenciando los formatos establecidos, en lo referente a lo establecido en la guía para la ejecución del programa Sena Emprende Rural	Cumplir y verificar el cumplimiento de los procesos y procedimientos establecidos en el sistema integrado de Gestión y Autocontrol (SIIGA), diligenciado el auto reporte de condiciones de salud cada día.	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.
26	Mensualmente presentar informe sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a lasmetas asignadas, requeridas conocasión o desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el Centro.	Presenté mi informe de ejecución de las obligaciones contractuales del mes de septiembre donde se evidencian los avances de las metas asignadas para el desarrollo de mi contrato **CO1.PCCNTR.2695629**	26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_17633887_55821_SEPTIEMBRE_2021. GC_17633887_55821_SEPTIEMBRE_2021. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica.

27	Las demás que le sean asignadas propias a su objeto contractual.	Participé en la reunión sobre la socialización Intervención en Clima Organizacional del programa SER el día 20 de septiembre de 2021.	27.1 Listado de asistencias a la socialización de Intervención en Clima Organizacional. **Evidencia** que reposa que, en el portafolio del instructor, base de datos del programa SER y el DRIVE de la coordinación académica.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, loscuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1	25221	Florencia – Puerto Arango – Solano Solano – Puerto Arango – Florencia	08-sep-2021	10-sep-2021

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9424127342** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de agosto del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

Enla ce de acceso al drive de coordinación
https://drive.google.com/drive/folders/11Mr0hAIIgZfAIcG1JgtZiFprec9Izb8v

Evidencias de tercer pago

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación deservicios personales N° CO1.PCCNTR.2695629
2. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de septiembre de 2021.
3. Legalización gastos de viaje.
4. Informe mensual de actividades
5. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formato de planeación pedagógica de las fichas 2386485, 2386486 y 2386487 de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural.**
3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de septiembre de 2021.
3.2 Registro de asistencias de formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.
4.1 Reportes de juicios evaluativos de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.
8.1 Pantallazo de la inscripción en la plataforma de APE de **Emprendedor en gastronomía típica rural**
9.1 Formato de orden de viaje N° 25221 para desplazamiento a orientar formación en la ficha 2386487.
14.1 Registro fotográfico durante el proceso de la elaboración de alimentos a base de proteína roja y arroces compuestos
19.1 Guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.
26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_17633887_55821_SEPTIEMBRE_2021. GC_17633887_55821_SEPTIEMBRE_2021.
27.1 Acta septiembre SER

Cordialmente,

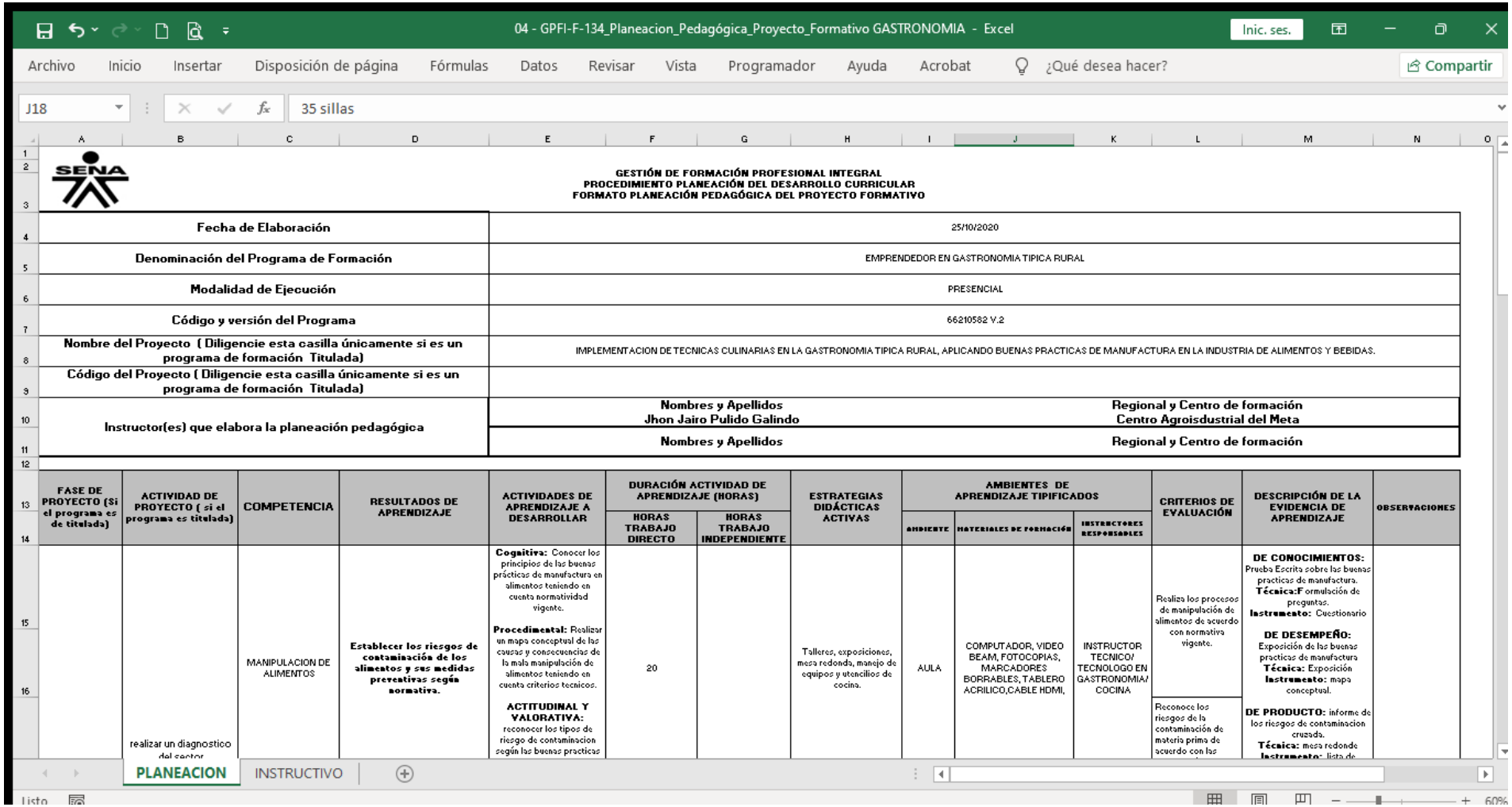
ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
Contratista
C.C.No.**17.633.887** de Florencia.
Recibí a satisfacción:

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE SEPTIEMBRE DE 2021

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formato de planeación pedagógica de las fichas 2386485, 2386486 y 2386487 de la formación en **Emprendedor engastronomía típica rural.**



04 - GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo GASTRONOMIA - Excel

J18: 35 sillas

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	25/10/2020	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	66210582 V.2	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACION DE TECNICAS CULINARIAS EN LA GASTRONOMIA TIPICA RURAL, APLICANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **Jhon Jairo Pulido Galindo**	**Regional y Centro de formación** **Centro Agroisdustrial del Meta**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
	realizar un diagnostico del sector	MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.**	**Cognitiva:** Conocer los principios de las buenas prácticas de manufactura en alimentos teniendo en cuenta normatividad vigente. **Procedimental:** Realizar un mapa conceptual de las causas y consecuencias de la mala manipulación de alimentos teniendo en cuenta criterios tecnicos. **ACTITUDINAL Y VALORATIVA:** reconocer los tipos de riesgo de contaminacion según las buenas practicas	20		Talleres, exposiciones, mesa redonda, manejo de equipos y utencilios de cocina.	AULA	COMPUTADOR, VIDEO BEAM, FOTOCOPIAS, MARCADORES BORRABLES, TABLERO ACRILICO,CABLE HDMI,	INSTRUCTOR TECNICO/ TECNOLOGO EN GASTRONOMIA/ COCINA	Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre las buenas practicas de manufactura. **Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario **DE DESEMPEÑO:** Exposición de las buenas practicas de manufactura **Técnica:** Exposición **Instrumento:** mapa conceptual. **DE PRODUCTO:** informe de los riesgos de contaminacion cruzada. **Técnica:** mesa redonde **Instrumento:** lista de	

PLANEACION | INSTRUCTIVO

OBLIGACIÓN 3

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de agosto de 2021.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/09/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 24/09/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386486 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386487 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386485 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	128,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

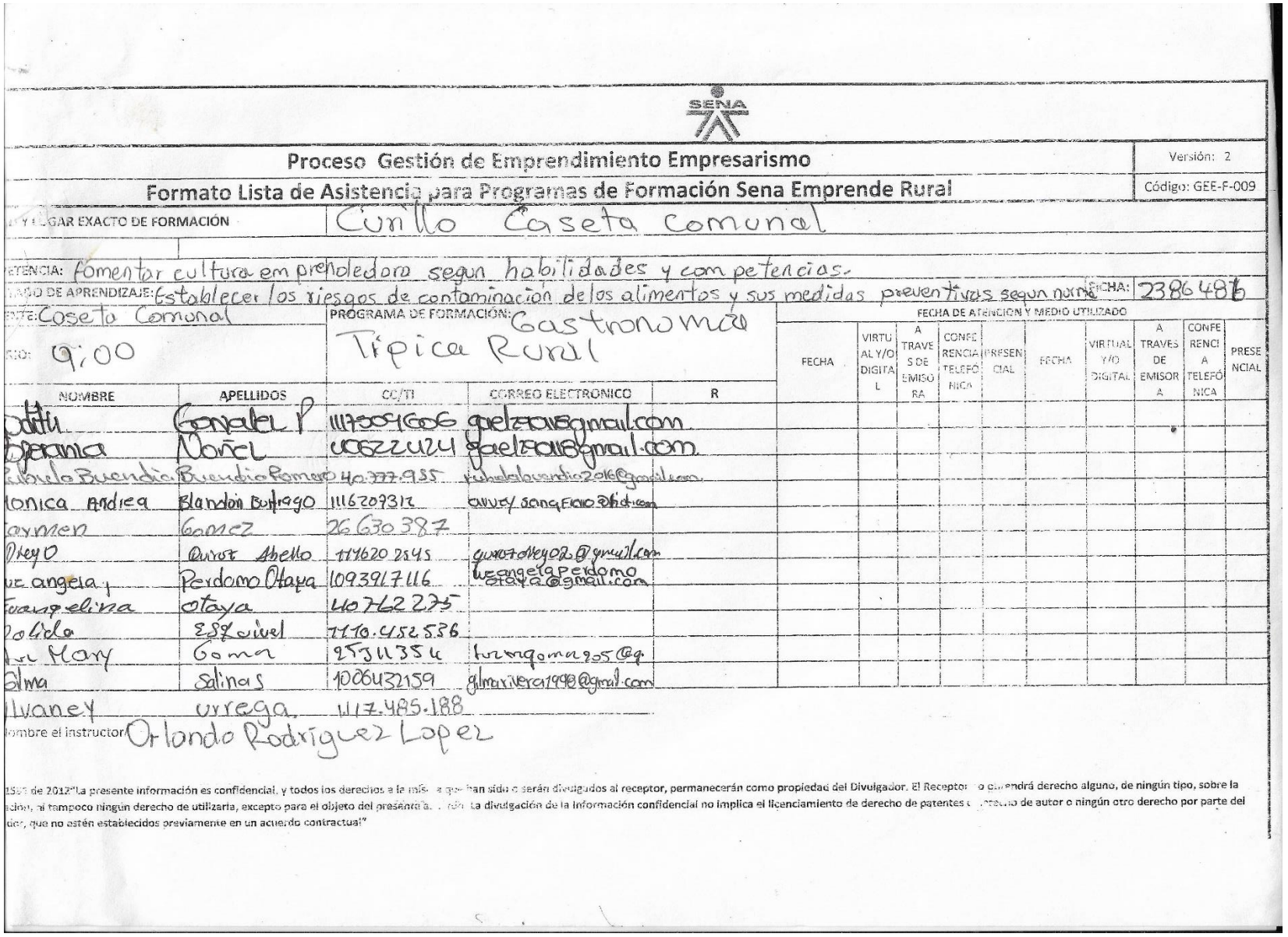
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.2 Registro de asistencias de formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485,2386486 y 2386487.



SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEE-F-009

Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Cunllo Caseta Comunal

TENCIA: Fomentar cultura emprendedora segun habilidades y competencias.

DO DE APRENDIZAJE: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas segun norma — FICHA: 2386486

HORA: 9:00 — PROGRAMA DE FORMACIÓN: Gastronomía Típica Rural

FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO

NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
Judith	Gonzalez P	1117509606	gaelzaa@gmail.com											
Esperanza	Moñel	1062224	gaelzaa@gmail.com											
Eduardo Buendia	Buendia Romero	40.777.955	eduardobuendia2016@gmail.com											
Monica Andrea	Blandon Buitrago	1116209312	andreyblandon@hotmail.com											
Carmen	Gomez	26630387												
Dieyo	Duran Abello	1149620245	duranabeyo2@gmail.com											
Liz angela y	Perdomo Otaya	1093917116	lizangelaperdomo otaya@gmail.com											
Evangelina	otaya	40762275												
Paola	Estupiñan	1110.452.536												
Ana Mary	Goma	25311354	luzmgoma905@g											
Alma	Salinas	1006432159	almariviera1998@gmail.com											
Yuaney	Urrega	1117.485.188												

Nombre el instructor: Orlando Rodriguez Lopez

1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la misma, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo	Versión: 2
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural	Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Curiti Caseta Comunal

T:

COMPETENCIA: Fomentar Cultura emprendedora segun habilidades

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Establecer riesgos de contaminacion — FICHA: 2386488

AMBIENTE:

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Gastronomia Tipica Rural

HORARIO: 9:00 A 17:00

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIA
1	Karen Yuliana	Mosquera Muñoz	CC. 1006431521	Yuliyanamosquera@gmail.com											
2	Aleidamarcela	Ramirez M	CC1162048	aleidamarcela@mail.com											
3	Lina Daniela	Londoño Sanch	1117540779	gjaderson@hotmail.com											
4	Rosa María	Cordoba	1062114195	gjaderson@hotmail.com											
5	MARINELA	VALLEJO RUANO	1117503366	Marinelavallejoruano@gmail.com											
6	Sebastian	Vallejo Ruano	1.007.620.583												
7	HEIDY	ACEVEDO	1.116.203.163												
8	Alexa	Capita Cardona	1116208541	alexacapita@gmail.com											
9	Jeily patricia	Coiñanez Cordoba	1.116.207.973	gjaderson@hotmail.com											
10	Ximena	Gomez Castro	1110519662	gdperezva@gmail.com											
11	margarita	Tapiero	46627938	3165823344											

Orlando Rodriguez Lopez

Nombre el instructor

Neila Milena Gomez Valencia 1072367053 gomezvalencianeilamilena95@gmail.com

"Ley 1581 de 20[illegible] La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgad[illegible] al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la infor[illegible]ción confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

SENA

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo | Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural | Código: GTE-F

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Belén de los Andakies Caseta Comunal Barrio Ventilador

NT:

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Manejar residuos teniendo en cuenta la normativa ambiental | FICHA: 2486485

AMBIENTE: | PROGRAMA DE FORMACIÓN: Gastronomia tipica Rural

HORARIO: 9:00 A 5:00 P.M

						FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO								
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA
1	Oscar	Castillo Medina	1.018503236	oscarcastillomedina736@gmail.com	Oscar Cm									
2	Ismael	Angucho C.	1115792643		Ismael									
3	Adriana	caviche	1115792883		Adriana									
4	Jorge	Escarpa S.	1683164	jes230468@hotmail.com	Jorge									
5	Yuliana	Bolaños	17655352	jjasave@hotmail.com										
6	Estefy Lorena	Collazos H.	1115792950	catrogercomics@hotmail.com										
7	Martha	Cortano	40728901		Martha Cortano									
8	Lanetta	Castaño	40729535		Lanetta									
9	Enoc Castillo	Castillo	1077850266		Enoc Castillo									
10	Audry A. Rios	Rios	1006410610	riosaudry@gmail.com										
11	GLADYS	Castillo Medina	1006410274											

Nombre el instructor: Orlando Rodriguez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor pertenecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte Divulgador. que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo	Versión: 2
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural	Código: GES-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Solano Caseta Comunal

NT: Establecer riesgo de contaminacion de las alimentos

COMPETENCIA: fomentar Cultura emprendedora

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

FICHA: 2386487

AMBIENTE: Caseta Comunal

PROGRAMA DE FORMACIÓN:

HORARIO: 09: AM. a 5 P.M

						FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	R	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	EVER	CORTES	83168253	JESUS.ORTIZ1979@GMAIL.COM											
2	SONIA	VELASQUEZ	1119582860												
3	ROMELIA	BUITRAGO	40.660126	ROMELIABUITRAGO585@GMAIL.COM											
4	FANNY	CABRERA	40612570	ENDAFANNY@HOTMAIL.COM											
5	ROSALBA	MEDINA	40784060												
6	MARIELA	JARAMA	1.006.632.417	MANUELAVARGAS0712@GMAIL.COM											
7	ERIKA	GARCIA	1045137113	MIDIOSA1986@HOTMAIL.COM											
8	DEISY	SANCHEZ	1075542691												
9	YAMILED	VELASQUEZ	1119582239	WILFERANDRESCASCEDO@GMAIL.COM											
10	MAGDA ERIKA	PUENTES T	40.780966	ERIKATOVAR2008@GMAIL.COM											
11	LINA PAOLA	PEREZ FLOREZ	1.075.261.648	PLINAPAOLA@GMAIL.COM											
	PABLO CESAR	PERDOMO H.	17.651.107	PACEPEHER@GMAIL.COM											

Nombre el instructo: Orlando Rodriguez Lopez

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la Información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

OBLIGACION 4

4.1 Reportes de juicios evaluativos de la formación **Emprendedor en gastronomía típica rural** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487.

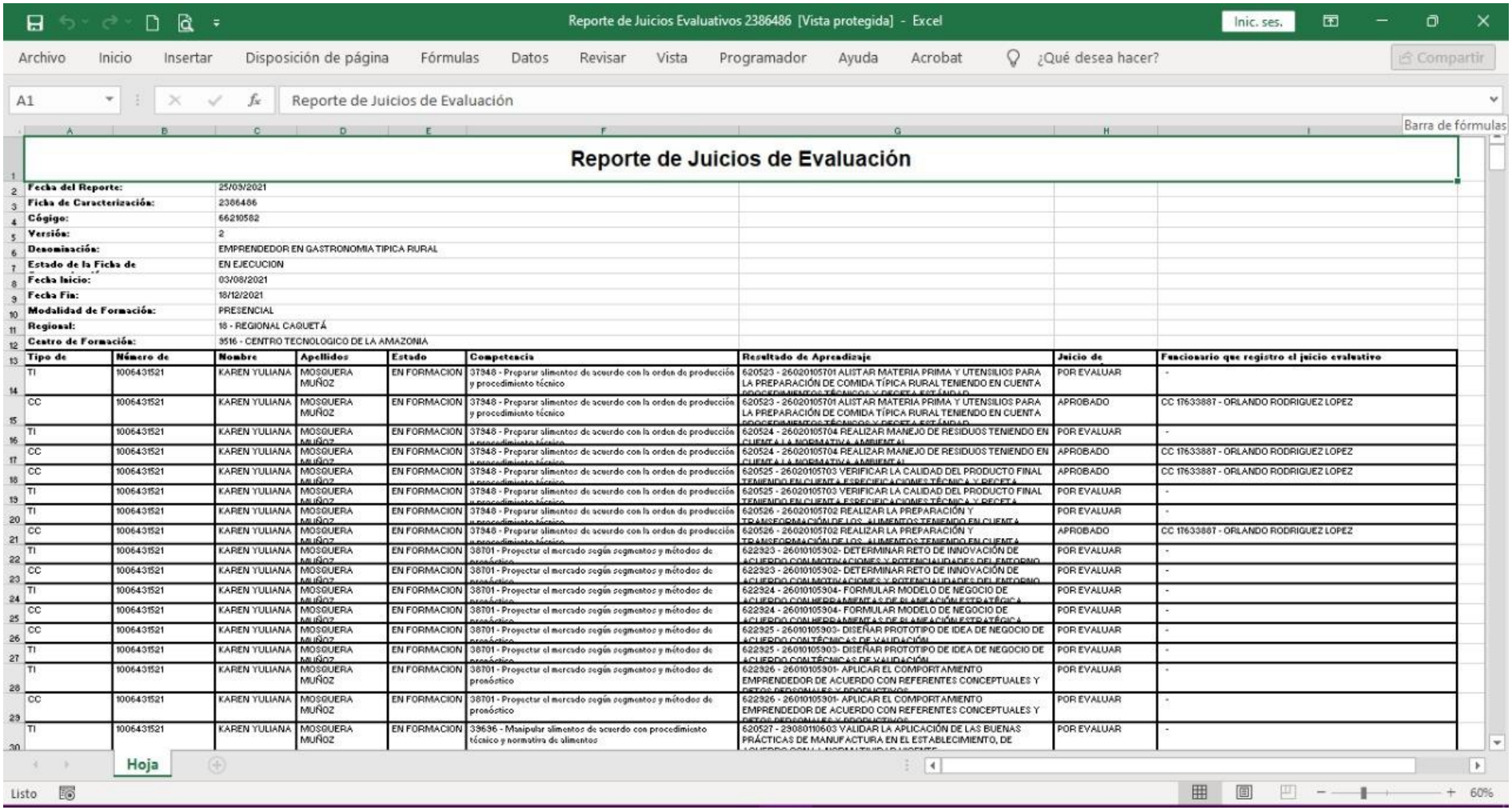


Reporte de Juicios Evaluativos 2386485 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	25/03/2021
Ficha de	2386485
Código:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	03/08/2021
Fecha Fin:	18/12/2021
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620526 - 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622323 - 26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622324 - 26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622325 - 26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CONTÉCNICAS DE VALIDACIÓN	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622326 - 26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos	620527 - 23080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos	620528 - 23080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos	620529 - 23080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622887 - 24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622888 - 24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622889 - 24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA	POR EVALUAR	-
TI	1005868381	JENIFER GABRIELA	HURTADO ESPAÑA	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622890 - 24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL	POR EVALUAR	-
CC	1006410274	GLADYS	CASTILLO MEDINA	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ


Reporte de Juicios Evaluativos 2386486 [Vista protegida] - Excel
Inic. ses.
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Programador Ayuda Acrobat ¿Qué desea hacer?
Compartir
A1
Reporte de Juicios de Evaluación
Barra de fórmulas
Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte: 25/03/2021
Ficha de Caracterización: 2386486
Código: 66210582
Versión: 2
Denominación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de
Fecha Inicio: 03/08/2021
Fecha Fin: 18/12/2021
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 3516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
Tipo de | Número de | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resultado de Aprendizaje | Juicio de | Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR | APROBADO | CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA A LA NORMATIVA AMBIENTAL | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA A LA NORMATIVA AMBIENTAL | APROBADO | CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y RECETA | APROBADO | CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y RECETA | POR EVALUAR | -
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620526 - 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico | 620526 - 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA | APROBADO | CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622323 - 26010105302- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622323 - 26010105302- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO | POR EVALUAR | -
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622324 - 26010105304- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622324 - 26010105304- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622325 - 26010105303- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN | POR EVALUAR | -
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622325 - 26010105303- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN | POR EVALUAR | -
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622326 - 26010105301- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y DISEÑO PERSONALES Y PRODUCTIVOS | POR EVALUAR | -
CC | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 38101 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico | 622326 - 26010105301- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y DISEÑO PERSONALES Y PRODUCTIVOS | POR EVALUAR | -
TI | 1006431521 | KAREN YULIANA | MOSQUERA MUÑOZ | EN FORMACION | 39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos | 620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE | POR EVALUAR | -
Hoja
Listo
60%



Reporte de Juicios Evaluativos 2386487 [Vista protegida] - Excel

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Programador Ayuda Acrobat ¿Qué desea hacer?

A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	25/03/2021
Ficha de	2386487
Código:	66210582
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	03/08/2021
Fecha Fin:	18/12/2021
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

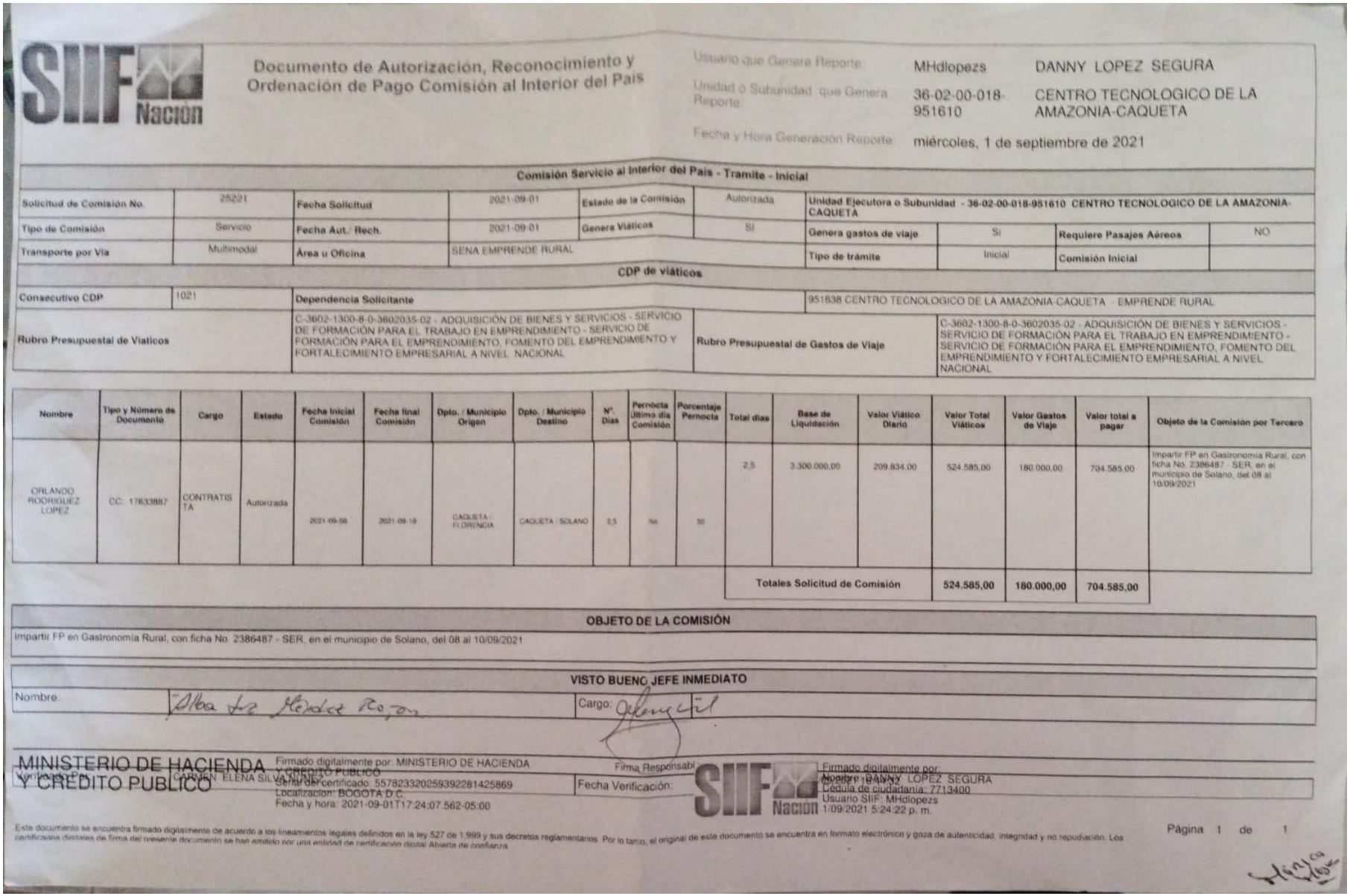
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y	620526 - 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622923 - 26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622924 - 26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622925 - 26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	622926 - 26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620527 - 23080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y	620528 - 23080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39636 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	620529 - 23080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622887 - 24020153304- RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	622888 - 24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias	622889 - 24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E	POR EVALUAR	-
CC	1006505961	KAREN TATIANA	GUTIERREZ JOVEN	EN FORMACION	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias	622890 - 24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE	POR EVALUAR	-
CC	1006537956	LINA ELICETH	GOMEZ ROMERO	EN FORMACION	37948 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA	APROBADO	CC 17633887 - ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ

Hoja

Listo 60%

OBLIGACION 9

9.1 Formato de orden de viaje N° 25221 de desplazamiento para orientar formación en la ficha 2386487.



SIIF Nación

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHdlopezs DANNY LOPEZ SEGURA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 1 de septiembre de 2021

Comisión Servicio al Interior del País - Trámite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	25221	Fecha Solicitud	2021-09-01	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-018-951610 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2021-09-01	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Multimodal	Área u Oficina	SENA EMPRENDE RURAL			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1021	Dependencia Solicitante		951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3602-1300-8-0-3602035-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ	CC: 17633887	CONTRATISTA	Autorizada	2021-09-08	2021-09-10	CAQUETA / FLORENCIA	CAQUETA / SOLANO	2,5	No	50	2,5	3.300.000,00	209.834,00	524.585,00	180.000,00	704.585,00	Impartir FP en Gastronomía Rural, con ficha No. 2386487 - SER, en el municipio de Solano, del 08 al 10/09/2021
											Totales Solicitud de Comisión			524.585,00	180.000,00	704.585,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir FP en Gastronomía Rural, con ficha No. 2386487 - SER, en el municipio de Solano, del 08 al 10/09/2021

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre: Alba Luz Mendez Rojas Cargo: Coordinador

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Verificación OPE: CARDON ELENA SILVA VANEGAS

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 557823320259392281425869
Localización: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2021-09-01T17:24:07.562-05:00

Firma Responsable:

Fecha Verificación:

SIIF Nación

Firmado digitalmente por: DANNY LOPEZ SEGURA
Cédula de ciudadanía: 7713400
Usuario SIIF: MHdlopezs
1/09/2021 5:24:22 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Página 1 de 1

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Florencia, 05 de septiembre de 2021

PRESENTADO A: Danny López Segura - Director regional

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
25221	**8-09-2021**	**10-09-2021**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
SOLANO	Centro Tecnológico de la Amazonía	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional en EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha: 2386487 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha: 2386487 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER, en el municipio de Solano donde se desarrollaron las siguientes actividades con los aprendices:

1. Implementación de protocolos de bioseguridad COVID 19, teniendo en cuenta las instrucciones dadas por Diana Katherine Rodríguez, de seguridad y salud en el trabajo.

2. Protocolo de desinfección de cada uno de los aprendices, antes de iniciar el proceso de formación, cada aprendiz cumplió con el propósito de bioseguridad correspondientes al proceso de formación presencial. Los encuentros se programarán en alternancia con la finalidad de cumplir los reglamentos establecidos y salvaguardar la seguridad de todos los aprendices del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, se tienen programado cumplir con un aforo máximo de 15 personas para la presencialidad.

3. Socialización con los aprendices de los lineamientos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y de la misma manera del programa Sena Emprende Rural, para empalmar los lineamientos del programa frente a la intensidad horaria que debe contener el programa de formación (288 horas), así mismo se dio a conocer la metodología de los encuentros directos y actividades extra clase, teniendo en cuenta la pandemia (COVID 19).

4. Recolección de la respectiva documentación para la inscripción y matricula de los aprendices de programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Típica Rural

5. Socialización con los aprendices sobre la metodología de trabajo practico correspondiente a ejecuta en el proceso de formación para la elaboración de las recetas durante los días 8, 9 y 10 de septiembre de 2021, tales como: organización del lugar de trabajo, distribución de equipos de trabajo, asignación de recetas y metodologías de trabajo.

6. Ejecutar las actividades de la guía de aprendizaje Nº 2 y el debido cumplimiento de los resultados de aprendizaje, para el logro de las competencias.

7. Realizar las actividades de aprendizaje propuesta en la planeación pedagógica y proyecto productivo conforme a la fase correspondiente

8. Socialización de las actividades desarrolladas, mediante la participación.

RESULTADOS:

Impartir Formación Profesional en "EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL", SEGÚN Ficha: 2386487 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER

1. Cumplimiento de protocolo de bioseguridad para la prevención del COVID 19, evidencia que queda plasmado mediante fotografías y portafolio del instructor.

2. Acta de inducción y concertación de horario del programa de formación Emprendedor en Gastronomía Típica Rural, firmada por todos los aprendices del programa.

3. Formato de asistencia a matricula debidamente diligenciado por los Aprendices del programa de formación: Emprendedor en Gastronomía Rural.

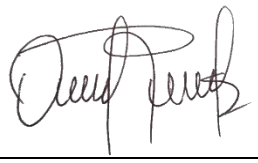
4. Transferencia de conocimientos por parte de los aprendices, mediante exposición de: lineamientos, metodología de trabajo, historia del SENA, buenas prácticas de manufactura, horarios de trabajo y fechas de encuentro.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Evidencias fotográficas
2. Tiquetes terrestres de desplazamiento
3. Listados de asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Elaboración de recetas del material de apoyo mediante la cartilla	Instructor ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL ficha Nº 2386487	8, 9 y 10 de septiembre del 2021.
2. Aplicación de BPM, aplicación de receta estándar y diseño de producto	Instructor ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ y los aprendices de programa EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL ficha Nº 2386487	8, 9 y 10 de septiembre del 2021

CONCLUSIÓNES: Impartir Formación Profesional en “EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL”, SEGÚN Ficha: 2386487 DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL-SER **1.** Se desarrolló parte de las actividades propuestas en la guía No. 2 entre aprendices e instructor. **2.** Se estableció las recetas a trabajar en el proceso de formación.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
ORLANDO RODRIGUEZ LOLPEZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica	**ALBA LUZ MENDEZ ROJAS**	



Transfluvial del Sur Ltda.

NIT. 828.001.883-5
Carrera 12 # 18-14 Florencia Teléfono: 435 9334 - 314 245 7630
Pto. Leguizamo: 310 264 2944 - La Tagua: 320 408 7873
Pto. Arango: 317 880 8900 - Solano: 322 337 9223

USTED VIAJA ASEGURADO POR LA PREVISORA DE COLOMBIA CON POLIZAS CIVIL CONSTRACTUAL Y CIVIL EXTRACONTRACTUAL

RUTA: PTO. ARANGO - LA TAGUA	TODO PASAJERO TIENE DERECHO A 12 KILOS DE EQUIPAJE	TODO NIÑO MAYOR DE 5 AÑOS PAGA TIQUETE Y OCUPA PUESTO

Dia en Letra	DIA	MES	AÑO	Origen	Destino
Martes	10	08	21	Pto. Arango	Solano

VALIDO PARA LA HORA Y FECHA INDICADA

SERIE: A Nº 45312	Hora Salida	Valor Transporte
	07:30am	70.000

No. Patente Bote	No. Silla	Nivel Servicio
209	-o-	✓

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

EL USO DEL CHALECO ES OBLIGATORIO EXIJALO

FIRMA DESPACHADOR

Polania Impresores. (Tel.: 322 244 6970)

CUENTA DE COBRO
PEDIDO
COTIZACION
REMISION

DIA	MES	AÑO
10	09	2024

CLIENTE: Orlando Rodriguez TEL:

DIRECCION:

CANT.	DETALLE	VR. UNIT	VALOR TOTAL
1	Transporte de Florencia a Puerto Arango		20.000

RECIBI

TOTAL $ 20.000

Este documento se asimila a una letra de cambio para todos los efectos legales. Art. No. 774 del codigo de comercio

506 620

Transfluvial del Sur Ltda.

NIT. 828.001.883-5
Carrera 12 # 18-14 Florencia Teléfono: 435 9334 - 314 245 7630
Pto. Leguizamo: 310 264 2944 - La Tagua: 320 408 7873
Pto. Arango: 317 880 8900 - Solano: 322 337 9223

USTED VIAJA ASEGURADO POR LA PREVISORA DE COLOMBIA CON POLIZAS CIVIL CONSTRACTUAL Y CIVIL EXTRACONTRACTUAL

RUTA: PTO. ARANGO - LA TAGUA	TODO PASAJERO TIENE DERECHO A 12 KILOS DE EQUIPAJE	TODO NIÑO MAYOR DE 5 AÑOS PAGA TIQUETE Y OCUPA PUESTO

Dia en Letra	DIA	MES	AÑO	Origen	Destino
Viernes	13	09	24	Solano	Pto. Arango

VALIDO PARA LA HORA Y FECHA INDICADA

SERIE	Nº	Hora Salida	Valor Transporte
A	45313	07:30am	70.000

No. Patente Bote	No. Silla	Nivel Servicio
201	-o-	✓

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

EL USO DEL CHALECO ES OBLIGATORIO EXIJALO

401

FIRMA DESPACHADOR

Polania Impresores (Tel: 322 244 6970)

CUENTA DE COBRO
PEDIDO
COTIZACION
REMISION

DIA	MES	AÑO
13	09	2024

CLIENTE: Orlando Rodriguez TEL:
DIRECCION:

CANT.	DETALLE	VR. UNIT	VALOR TOTAL
1	Transporte de Puerto Arango a Florencia		

RECIBI Jhon Osorio 1618 8600 TOTAL $ 20.000

Este documento se asimila a una letra de cambio para todos los efectos legales. Art. No. 774 del codigo de comercio

S06620

OBLIGACIÓN 14

14.1 Registro fotográfico durante el proceso de elaboración de alimentos a base de proteína roja y arroces compuestos.


















MORENAZ









OBLIGACIÓN 19

19.1 Guías de aprendizaje de la formación en **Emprendedor en gastronomía típica rural.** matriculada en las fichas 2386485, 2386486 y 2386487

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Código del Programa de Formación: 66210582 V. 2
- Nombre del Proyecto: EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
- Fase del Proyecto: ANALISIS-PLANEACION
- Actividad de Proyecto: REALIZAR UN DIAGNOSTICO DEL SECTOR GASTRONOMICO EN LA REGION Y TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS BASICOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.
- Actividad de Proyecto: DIFINIR UN PLAN DE TRABAJO PARA LA PREPARACION DE PLATOS TIPICOS.
- Competencia: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Competencia: PREPARACION DE ALIMENTOS.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARALA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.
- Duración de la Guía: 90 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- Con la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de los procesos de preparar los platos típicos utilizando técnicas culinarias y el aprovechamiento de los alimentos que se produzcan en el sector, para el desarrollo y emprendimiento de los aprendices en el ámbitogastroturístico en la región. A través de los conocimientos, aprendizajes que en estas fases del proyecto formativo recibirá y aplicándolos de manera eficiente en el desarrollo de los platos típicos, contribuyan a mejorar las condiciones ambientales, socioculturales y económicas de los habitantes locales y fortaleciendo el objetivo de preparar alimentos de buena calidad.

  Su participación activa en este interesante y desafiante proceso, le permitirá desarrollarlos conocimientos y destrezas para alcanzar la competencia objeto de esta guía.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Recuerde que los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de estas actividades de proyecto, son claves para apropiar los conceptos generales de calidad gastronómica y sostenibilidad de los productos; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias y estructurar actividades gastronómicas con base en las oportunidades y tendencias del mercado.

3.1 Actividades de reflexión inicial

En el desarrollo de las actividades de reflexión, podemos observar el *Documental Identidad Gastronómica - Recuperación de la Cocina Tradicional,* este video del SENA es un preámbulo que le permite ver y analizar desde una experiencia ajena, las oportunidades y posibilidades deemprender en los platos típicos donde se rescata la cocina tradicional, el cual se complementa las actividades económicas locales que dan la posibilidad de generar empleo para la comunidad local, mejorando el ingreso per cápita y por ende mejorar el nivel de vida.

Organizados en grupos de trabajo, cada uno realiza una lluvia de ideas para proponer las posibilidades de preparar los productos autóctonos gastronómicos, utilizando las técnicas de cocina y las buenas prácticas de manufactura para obtener un producto y servicio de buena calidad.

Cada grupo elige un representante para exponer el trabajo realizado y las conclusiones de las actividades, ante los demás compañeros.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios parael aprendizaje

En esta actividad el aprendiz debe desarrollar una rejilla de conceptos relacionados con las buenas prácticas de manufactura en los alimentos, para la aplicación de los mismos en la preparación de los platos típicos. Una vez realizado el ejercicio de forma individual o en grupo, se realiza una socialización de las respuestas dadas por cada aprendiz, de acuerdo a sus saberes previos; de esta manera el instructor puede establecer los aspectos en los cuales debeenfatizar y fortalecer el conocimiento de cada aprendiz.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y los riesgos de contaminación en los alimentos, las cuales son herramientas de competitividad en la industria gastronómica; el instructor presenta 2 videos para reforzar y concientizar a los aprendices sobre la importancia de la aplicación de estos temas enunciados anteriormente; además expone las técnicas de cocina que se pueden utilizar en la preparación de los platos típicos, teniendo en cuenta los recursos de materia prima de la región.

Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño como emprendedores gastronómicos.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben crear o estructurar una actividad gastronómica

con base en las oportunidades del mercado, un plan para la ejecución de las actividades gastronómicas teniendo en cuenta los principios básicos de higiene (BPM) en la preparación de los alimentos para obtener un producto y/o servicio ofertado en su unidad productiva y elaborar un protocolo de seguimiento para la verificación del cumplimiento y aplicación del mismo.

Cada grupo trabajará siguiendo las orientaciones dadas por su instructor, pero creando una propuesta novedosa y factible de realizar, en la cual se planteen los alcances esperados y los medios de verificación del plan propuesto. Una vez terminado el taller, cada grupo presentarásu trabajo ante los demás compañeros y su instructor para socializar el ejercicio propuesto y losconocimientos adquiridos en el desarrollo de esta actividad.

Para afianzar el conocimiento se escoge la mejor propuesta para realizarla en la práctica. Los aprendices asumen roles para el desarrollo práctico de la actividad escogida para ser presentada a el instructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, elaboran el croquis de su localidad, señalando en él los recursos gastroturístico con los que se elaborarán las propuestas de actividades gastronómicas para ofertar en el mercado regional y nacional.

Según el consenso general del grupo, los aprendices deben llevar a la práctica la actividad gastronómica que fue previamente escogida, siguiendo los procesos y protocolos y aplicando técnicas y normas que según las directrices de calidad y sostenibilidad gastronómica se deben tener en cuenta para crear productos o servicios gastroturístico.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar, Video beam y/o TVpara proyección, cocina, equipos y menaje.
- Materiales: Utensilios de cocina, videos, copias de lectura, copias de talleres, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Prueba Escrita sobre las buenas prácticas de manufactura. **Evidencias de Desempeño:** Exposición de las buenas prácticas de manufactura. **Evidencias de Producto:**informe de los riesgos de contaminación cruzada. **DE CONOCIMIENTOS:** Prueba oral sobre platos típicos de la región. **DE DESEMPEÑO:** Exposición de implementación de receta estándar. **DE PRODUCTO:** informe decortes de alimentos en cocina.	Realiza los procesos de manipulación de alimentos de acuerdo con normativa vigente. Reconoce los riesgos de la contaminación de materia prima de acuerdo con las buenasprácticas de manufactura y criterios técnicos. Reconoce la importancia de la gastronomía típica teniendo en cuenta productos autóctonos de la región. Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico. Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad. Identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. Prepara cortes los alimentos según receta estándar.	**Técnica:** Formulación de preguntas, exposición, mesa redonda. **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo. **Técnica:** practica, informe, **Instrumento:** receta estándar, formato de la tabla dosificadora,

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DEALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LAPRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

ALIMENTO: ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA,AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR **CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS.**

MATERIA PRIMA: SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE

LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

GASTROTURISMO: ES UNA FORMA DE TURISMO, DONDE EL INTERÉS ESTÁ PUESTO EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA CULINARIA DEL PAÍS QUE SE VISITA.

AUTOCTONO: ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

ORGANOLEPTICO: SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

RECETA ESTANDAR: ES UNA FORMULA ESCRITA PARA PRODUCIRUN PLATO O ARTICULO ALIMENTICIO DE UNA CALIDAD ESPECIFICA Y CANTIDAD DESEADA.LA RECETA ESTÁNDAR MUESTRA LA CANTIDAD EXACTA DE CADA INGREDIENTE USADO EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO O ARTICULO Y LA SECUENCIA DEL PASO A SEGUIR EN SU PREPARACIÓN.

TABLA DOSIFICADORA: GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20pr

ima s,incorpora%20en%20un%20producto%20final.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JHON JAIRO PULIDO**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META**	**3/11/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

DATOS DEL APRENDIZ

PRIMER APELLIDO:		**SEGUNDO APELLIDO:**		**NOMBRE:**
CLASE	**NÚMERO DOCUMENTO**	**LUGAR EXPEDICIÓN**		
FECHA APLICACIÓN		**DÍA:**	**MES:**	**AÑO:**
LUGAR DE EVALUACIÓN:				
REGIONAL:	CAQUETÁ			

CENTRO DE FORMACIÓN:	Tecnológico de la Amazonía	**CÓDIGO:**	
INSTRUCTOR	**ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ**		
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADO:	Desarrollar los procesos de fabricación, transformación y preparación de los alimentos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura (bpm).		

Nº	MOMENTOS DE OBSERVACIÓN EXIGIDOS EN LA NORMA			OBSERVACIONES
	INDICADORES	CUMPLE		
		SI	NO	
1	Reconoce las instalaciones mínimas requeridas para el manejo y procesamiento de alimentos			
2	Se apropia de la maquinaria y equipos para realizar cada actividad de preparación de alimentos			
3	Opera de manera eficiente las herramientas destinadas a la preparación de diversos productos alimenticios			
4	Reconoce los diferentes tipos de frutas y verduras empleadas en los procesos de preparación de alimentos			
5	Analiza correctamente las minutas para la rotación.			
6	Selecciona la materia prima según requerimiento			

JUICIO DE LA COMPETENCIA: ◯ **CUMPLE** ◯ **AÚN NO CUMPLE**

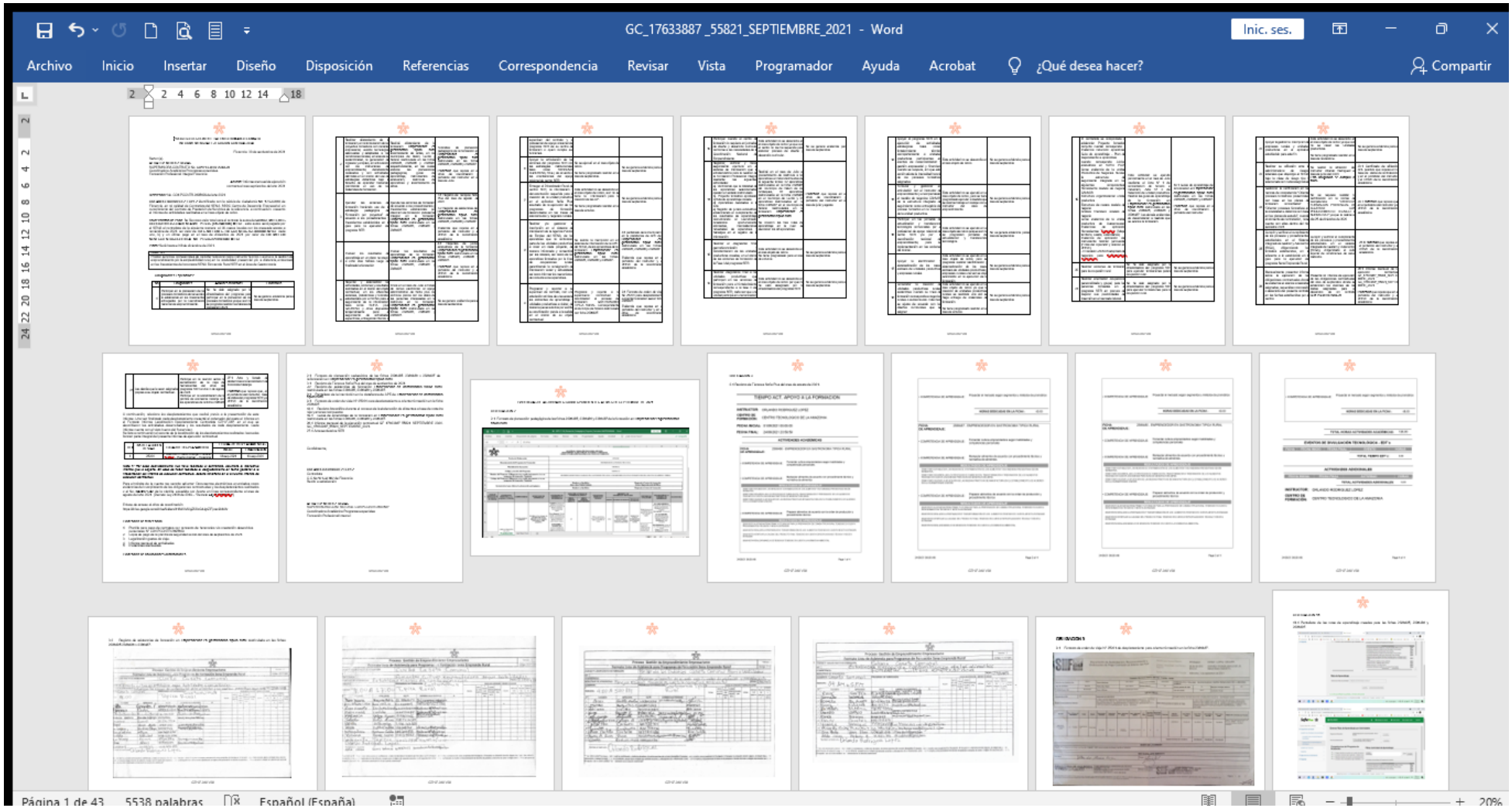
IDENTIFICACIÓN DE LA(S) COMPETENCIA(S) FALTANTE(S) -ANÁLISIS DEL EVALUADOR-

FIRMA DEL EVALUADOR

FIRMA DEL APRENDIZ

OBLIGACIÓN 26

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GC_17633887_55821_SEPTIEMBRE_2021.



GF_17633887_55821_SEPTIEMBRE_2021.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	30 Setiembre de 2021
Versión	JUNIO 2021 - 3,21
ID de Proceso	33311-478912
No. de documento	225993

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ	**C.C.**	17.633.887	**IP/Nº de contacto**	3212930116
Correo electrónico contratista:	orodriguezlo@sena.edu.co				
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?** NO	**Es Pensionado?** NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**	SI
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**	41143188238
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**		NO	

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2695629/2021			**Nº Compromiso SIIF**	55821		
Valor Total del Contrato	$ 15.840.000	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 11.880.000	**3**	**Del**	**01/09/2021**	**Al**	**30/09/2021**	**$ 3.300.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 8.580.000		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripciòn del servicio prestado)

Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER, en el área de Gastronomía

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.300.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.300.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.192.850**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Setiembre	Agosto
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	--------	**9424127342**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.320.000	$ 1.320.000
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 165.000	$ 165.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 211.200	$ 211.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 13.800	$ 13.800
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ -	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 730.950	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	2.192.850,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.923.800,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	0,600%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.300.000,00**	

SON: TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos
Reporté a la supervisora contractual la movilización al proceso de formación GASTRONOMIA TIPICA RURAL según orden de viaje 25221
Realicé las guías de aprendizaje de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural con fichas 2386485, 2386486 y 2386487
Ejecute la guía No 2 según la programación
Realice juicios evaluativos a las Fichas de Formación
Realice los pagos a seguridad social según planilla No 9424127342
Presenté mi informe de ejecución de las obligaciones contractuales del mes de septiembre con recursos de la Nación
Legalice la comisión para el desplazamiento al municipio de Solano según orden de viaje 25221 para impartir FPI para la ficha 2386487

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

ORLANDO RODRIGUEZ LOPEZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
INSTRUCTOR

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

DANNY LOPEZ SEGURA
DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO

OBLIGACIÓN 27

27.1 Acta septiembre SER

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 20 DEL MES DE 09 DEL AÑO 20 21

OBJETIVO (S): INTERVENCIÓN EN CLIMA ORGANIZACIONAL SER - FPI - (ADMINISTRATIVOS).

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Liber Rivera	11223946		X		SER	lirovesc@sena.co	3142290147		
	Laura Murcia Cruz	1117529197		X		SER	carolinamcruz@hotmail.es	3125889341		Laura Murcia
	CINDY JULIETH GARZÓN ROMERO	1.117.519.867		X		SER	CINDYJULIETH.1209@GMAIL.COM	3108712488		CINDY GARZÓN
	Jimmy Grijalba	1117.477.689		X		SER	mgrijalbame@sena.edu.co	3174008638		Jimmy Grijalba
	Fabiola Vasquez	1026586467		X		SER	fabiolavasquez@sena.edu.co	3214750045		fabiola vasquez
	Dorgly Johanna Rojas	52.801.463		X		SER	norglyrojas15@yahoo.es	3145849708		Dorgly Rojas
	Yenny Pijuana	30.509.145		X		SER	yennyagro@hotmail.com	3114831782		Yenny Pijuana
	Ricardo Rosinque	1117497401		Y		SENA	rrosinque@sena.edu.co	3138289070		
	Silvana Ucaris	1136881296		X		SODC	silvanaucaris@sena.edu.co	3249135805		Silvana Ucaris
	LUZ MARINA GARCIA	40075171		X		SER	lmgarciap@sena.edu.co	3114647494		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 20 DEL MES DE 09 DEL AÑO 20 21

OBJETIVO (S): INTERVENCIÓN EN CLIMA ORGANIZACIONAL SER - FPI (PERSONAL ADTIVO).

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Paola Peña C.	1.113.500.098		X		SER	epapec16@gmail.com	3165573602		PAOLA P.
	Jhon Jairo Vela	79652140		X		SER	jairovela@sena.edu.co	3143147766		
	ROBERTH [illegible]	176.444.03		X		SER	[illegible]	3137027864		
	Monica Cabrera	40.670.507		X		SER	mcabrera@sena.edu.co	3214610886		
	[illegible]	1117525145		X		FPI	SJMoreno@sena.edu.co	3155552742		
	Lucy Fe.	1111885031		X		FPI	lfcalvo@sena.edu.co	3203337915		Lucy Fe
	Dora Marcela	40653091		X		SER	dmrende@sena.edu.co	3103732152		Dora Rende
	Yuberni Vásquez	1104701877		X		SER	[illegible]	3197858963		
	Katherine Obregon	1.117.492.027		X		SER	Katherine_obregon23@hotmail.com	3204144073		Katherine Ob
	Shirley Iriarte	30.309.949		X		GFPI	siriarteg@sena.edu.co	3143065700		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No· DEL DÍA 20 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): INTERVENCIÓN EN CLIMA ORGANIZACIONAL SER - FPI (ADMINISTRATIVOS).

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Carlos A Medina	12260196		X		SER	correo@sena.edu.co	3124738937	X	
	William Sánchez	1113566378		X		SER	William David-8010@hotmail.com	3126725674	X	
	Edwin A. Salas	17773422		X		SER	filadelfia0203@hotmail.com	3118948106	X	
	Adriana Yañez	1117506963		X		FPI.	eyarez0@sena.edu.co	3212183833	/	
	Nathalia Collazos	1.006.505.161		X		GFPI	dncollazosc@sena.edu.co	3103768296	N.A	
	Diego Pinto	1.117.493.210		X		SER	diPinto007@gmail.com	3144537194	X	
	Yhoshimar Narvaez	12228912		X		SER	yhoshy.ca.92@hotmail.com	3214250684		
	Eduardo Hoyos Toro	6301721		X		SER	conhoto@yahoo.com	3212594801	X	
	Orlando Rodriguez	17633582		X		SER	negromiro2030@gmail.com	3212930116	X	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.